



Bravo à nos champions du club

Si quelqu'un souhaite « **renverser la table** », il lui faudra désormais repousser ses ambitions à l'année prochaine, car pour cette année, nos champions de club 2025 ont confirmé leur leadership en 2026.

Un grand bravo à Stéphanie et Eliot pour leur leadership incontesté !

Grande nouveauté 2026 : la commission sportive a instauré le titre de Champion Séniors (départ des boules jaunes). **Thierry Hartzer** vient couronner sa très belle saison en décrochant le trophée. **Félicitations Thierry !**

Quelques photos du jour dans [la galerie](#).



Votre dernière chance pour LE SCRAMBLE "OCTOBRE ROSE"



AVEC L'AIMABLE PARTICIPATION DE SOPHIE LARBAT - ORPI IMMOBILIER



Compétition en scramble à 2 sur 18 trous

- **Dress-code Rose avec prix de l'élégance**
- 3 catégories d'index
 - Index cumulés < 36 : départs jaunes et rouges
 - Index cumulés 37 à 60 : départs bleus et rouges
 - Index cumulés > 61 : départs rouges et violets

- et 3 types d'équipes
 - Equipes Dames
 - Equipes Messieurs
 - Equipes mixtes

Concours d'approche mixte au trou 17 : une caisse de champagne Cosy-Péchon Premier Cru.



Inscriptions



Consultez [le classement](#) après le 16 octobre.

Inscriptions du 23 octobre

Inscriptions du 30 octobre

Après le changement d'heure, tous les départs seront programmés avant 16 heures



Consultez [le classement](#) après le 6 octobre.

Inscriptions du 27 octobre

Compétition sur 9 ou 18 trous.

2 offres exceptionnelles by Vincent Fort

A découvrir en fin de flash-Infos



8 novembre

LE SCRAMBLE DU FEU



Au bénéfice de l'association des sapeurs-pompiers de Charente-Maritime

Scramble 18 trous

- Départs jaunes et rouges avec parcours aménagé pour tous les niveaux de jeu
- Départs en shot gun avec une jauge à 80 joueurs
- Collation 9^{ème} trou
- Concours d'approche mixte au 17
- Prix aux 3 premières équipes de chacune des 3 catégories Dames Messieurs et Mixtes en brut + net
- Remise des prix et verre de l'amitié en fin de compétition

Inscriptions



Rendez-vous chez Vincent Fort pour préparer vos fêtes de fin d'année



2 offres pour vous laisser séduire :

- **Château Chêne Liège" 2023 - AOC Pomerol – Récoltant**

Le vignoble du Château Chêne Liège est composé de deux cépages : 95% de merlot et 5% de cabernet franc.

Les vignes de 45 ans en moyenne profitent d'un terroir parmi les mieux exposés au soleil de Pomerol. Les raisins de ce millésime sont ici nourris par un terroir fait pour moitié d'argiles et pour l'autre de graves. Le tout repose sur un sous-sol de crasse de fer. Cela permet d'obtenir après vinification, suite aux assemblages des vins fins, élégants et très racés.

Sa robe : profonde est noire.

Le terroir : Situé au cœur de l'appellation Pomerol, le Chêne Liège sur 3 hectares bénéficie d'un terroir prestigieux avec graveleux, un sous-sol d'argile verte et crasse de fer.

Le nez : Ouvre sur des arômes de mûre et une jolie fraîcheur.

En bouche : la matière est suave, équilibrée et raffinée.

Accord mets vin : Les vins de Pomerol s'associent parfaitement avec une viande rouge et tous types de fromage à pâte dure ou peuvent être servis en apéritif.

***Tarif exceptionnel pour l'offre spéciale golfeur : 20€ au lieu de 46€
(Attention : quantité limitée)***

- **Champagne Nicolas Feuillatte Réserve exclusive brut**

La cuvée parfaite pour accompagner vos moments de fête ! Une grande pureté, une belle *palette* aromatique et une jolie complexité, que demander de plus ?

Cuvée emblématique, la Réserve Exclusive brut incarne à merveille le style Nicolas Feuillatte. Couvrant l'appellation, la Réserve Exclusive Brut réunit tous les territoires de la Champagne et témoigne d'une habile synthèse : c'est un Champagne aérien, dynamique et frais, au fruit franc, expressif, animé d'une belle maturité grâce à un vieillissement prolongé en cave lui permettant de parfaire sa saveur et sa consistance. Les notes de poire juteuse et d'abricot croquant se mêlent dans une jolie fusion autour d'une bulle fine, et se révèlent au travers du temps. Simple dans sa complexité, désaltérant, primesautier, il sonne le temps des accords composites, autour de tapas à l'apéritif, incarnant à merveille "l'esprit Champagne".

Offre "spécial golfeur" (sur réservation uniquement, pour une quantité limitée à 100 magnums) au tarif exceptionnel de 56 € ! (faire très vite)

Dans votre agenda : le 22 novembre
A ne pas manquer : Le cross du Beaujo



Flash-Infos spécial fin octobre

CONSULTEZ VOS DEPARTS, VOS RESULTATS ET LE CALENDRIER

- [Vos départs](#)
- [Vos résultats ffgolf](#)
- [Calendrier de nos compétitions](#)

"Vos départs" et "Vos résultats" sont également consultables via la page d'accueil de notre site internet (lien ci-dessous).

Golf-rochefort.fr



© 2019 A.S Golf club Rochefort Océan

Cet email a été envoyé à {EMAIL}.
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Golf club Rochefort

Se désinscrire

~~~~~